



Certification : RNCP 41853 (jusqu'au 02/03/2031)



+ de la formation à l'ENSMV :
Nos intervenants sont des **experts métiers** et de la filière viande

Après l'obtention de votre BP BOUCHER, suivez la formation **MEM en alternance** ou en **perfectionnement** pour piloter un point de vente : elle vous permettra de développer des compétences en management d'équipe, animation d'actions commerciales, gestion des approvisionnements et du suivi de la performance économique et financière.

Infos Pratiques



Durée : 9 mois, janvier à septembre en contrat de professionnalisation ou par formation classique perfectionnement



Lieu : ENSMV, Paris avec possibilité d'hébergement et restauration sur place



Fréquence : 1 semaine en cours - 3 semaines en entreprise (525 heures de formation)



Rémunération stagiaire : toutes les informations avec l'ENSMV selon le statut

Résultats & Débouchés



Réussite : en 2025 : 95%



Insertion à 6 mois en 2025 : 90%



Responsable, manager point(s) de vente en boucherie

Titre Professionnel : Manager d'Établissement Marchand (MEM) (Bac+2) Niveau 5

Possibilité de suivre cette
formation en stage de perfectionnement
(stage de développement des compétences)

Remboursement du temps passé
en formation sur la base de 15€/h (à l'employeur)

Ce que vous apprendrez à l'ENSMV Marketing & Expérience client

- Gestion et développement commercial : Merchandising, approvisionnements, indicateurs de suivi
- Droit de la distribution & Droit du travail
- Management d'équipe & Communication - Communication digitale
- Analyse de la performance & Propositions d'actions correctives

Missions en entreprise

- Manager une équipe et un établissement
- Gérer les commandes & Les stocks
- Organiser les plannings & RDV fournisseurs
- Mettre en place des actions de communication
- Suivre les indicateurs et proposer des actions

En Savoir + et Déposer votre candidature
ENSMV.COM

